

ROBALO NO FORNO COM PRESUNTO E ERVAS

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

1 robalo com 800g
6 fatias de presunto
1 tomate maduro cortado em cubinhos
1 cebola pequena picada
1 dente de alho picado
2 colheres de sopa de azeite
80 ml de vinho branco
2 colheres de chá bem cheias de ervas de provençe
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Papel de alumínio



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 11.00 € | Custo por pessoa: 5.50 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f17/robalo-no-forno-presunto-ervas-16799/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere o peixe de ambos os lados com sal e pimenta.
2. Num tabuleiro de ir ao forno, coloque duas folhas grandes de papel de alumínio uma sobre a outra. Por cima do papel, espalhe metade das fatias de presunto, metade da cebola, metade do tomate, metade do alho, metade das ervas e metade do azeite. Coloque o peixe por cima. Cubra o peixe com os restantes ingredientes com excepção do presunto e do vinho branco. Por cima de tudo, espalhe as restantes fatias de presunto.
3. Feche ligeiramente o papel e regue o peixe com o vinho branco. Por cima do peixe, coloque outra folha de papel de alumínio e embrulhe o papel com as pontas viradas para cima.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 180º e deixe assar aproximadamente 50 minutos. Passado os 50 minutos, retire do forno e desembrulhe. Sirva este prato acompanhado de batata cozida e salada.